



Foto Hintergrund: Sergey Nivens/stock.adobe.com



Fotos: Michael Heinz



Foto: Ronald Hero Heberling



Gastronomie zur Fußball-EM 2024:

In exklusiver Kooperation von Unilever Food Solutions, dem F&B Manager Club Austria und dem Fachmagazin GASTRO wurden Ende April wertvolle Einblicke präsentiert.

Von Michael Heinz

Der Fokus lag darauf, wie Gastronomen während der Fußball EM 2024 einen zusätzlichen Umsatz generieren können. Brand Managerin Isabel Jeske aus Hamburg reiste eigens nach Wien, um vor Ort wertvolle Einblicke zu teilen.

Zukunftsweisende Menüs für 2024

Die Zukunft der Gastronomie liegt in der Innovation. Die Future Menus 2024, präsentiert von Unilevers Profiköchen, setzen acht Schwerpunkte: Kulinarischer Hochgenuss, Protein auf Pflanzenbasis,

Lokale Vielfalt, Menüs ohne Verschwendung, Unwiderstehliches Gemüse, Wohlgefühl - neu interpretiert, Vollwertiger Genuss und Geteilte Gaumenfreude.

Wichtige Zielgruppe Generation Z

Die Generation Z ist eine entscheidende Zielgruppe für die Gastronomie. Sie ist informiert, anspruchsvoll und legt Wert auf Nachhaltigkeit. Im Vergleich zu den Millennials bevorzugt sie nahbare Köche und informiert sich digital über die Herkunft von Lebensmitteln.

Innovative Tipps für die Fußball-EM 2024

Für Gastronomen bietet die Fußball-EM 2024 eine einzigartige Möglichkeit, Zusatzumsatz zu generieren. Besonders Menüs ohne Verschwendung stehen im Fokus. Ein Beispiel: Arancinis, ein köstliches Gericht aus übrig gebliebenem Reis, Kartoffeln und verschiedenen Zutaten. Für die EM können solche No Waste Gerichte mit einem regionalen Bezug kreiert werden, wie etwa gebackene Blutwurst-Leibchen für Österreich.

Wie man Zusatzumsatz generiert

Kreative Nutzung von pflanzlichen Produkten

Pflanzliche Produkte sind im Trend und eignen sich perfekt für Fingerfood beim Public Viewing. Mit entsprechenden Beilagen können sie ein ansprechendes Angebot für ein breites Publikum schaffen und gleichzeitig den wachsenden Bedarf an pflanzlichen Optionen decken.

Geteilte Gaumenfreude: Der sharing Trend

Das Teilen von Speisen, auch bekannt als Sharing, ist ein Trend, der perfekt zur Fußball EM passt. Ein aufgepeppter Flammkuchen auf einem Brett serviert

verkörpert diesen Trend perfekt. Das Motto lautet: Das Brett ist der neue Teller. Diese Art des Servierens fördert das Gemeinschaftsgefühl und ist eine Reaktion auf das Bedürfnis nach Nähe in Zeiten von Social Distancing.

Ein Dessert als krönender Abschluss

Der Vortrag endete mit einem kreativen Dessert: perfekt garnierter Panna Cotta neben einer Eiskugel, welche von einer festwerdenden Glasur umhüllt ist, die eine gewöhnliche Eiskugel zu einem vollwertigen Dessert aufwertet. Diese einfache, aber raffinierte Idee bietet einen echten Mehrwert und kann prob-

lemlos in der Vorbereitung umgesetzt werden.

Innovation, Nachhaltigkeit und Kreativität sind die Schlüssel zum Erfolg während der Fußball EM 2024. Mit den richtigen Strategien und Angeboten können Gastronomen nicht nur Zusatzumsatz generieren, sondern auch ihre Gäste mit unvergesslichen kulinarischen Erlebnissen begeistern.

Den Future Menus Trend Report 2024 kann man sich kostenlos downloaden: www.unileverfoodsolutions.at/themenwelten/future-menus.html

www.f-b-manager.com
www.unileverfoodsolutions.at
www.gastro.at